



• PER PICAR •

Croqueta de ceps o de pernil	2
“Aranchini” d'espínacs & formatge de cabra	3
Amanida rusa de “zamburiñas”	9
Musclos del Delta de l'Ebre al Josper	9
Pernil ibèric de Guijuelo	18
Pa de vidre amb tomàquet	5
Cecina Angus Miguel Vergara	18

• ENTRANTS •

Sopa o crema de temporada	8
Steak tartar de poltre Cal Boté brioix & foie	17
Tou dels til·lers cruixent, escalivada & pinyons	12
Caneló de rostit XL	16
Carpaccio de picanya de bou madurat Okelan	22
Ventresca, anxoves 00 & pebrots al Josper	15
Foie micuit, figues & ratafia 60gr	19
110gr	29
Cargols a la llauna 500g, allioli & vinagreta	18

• ARRÒS •

Suggeriment del dia, toc brasa	18
Melós o sec de marisc	19
Cremós de bolets, formatge Serrat de Sort & pinyons	16
Caldós o melós de llamàntol	*24
Del “senyoret”	*20
De muntanya (confitat, bolets, cargols, carxofa)	*19
Negre de sípia, gambes vermelles, katsuobushi & alioli	*19

• MAR & TERRA •

Filet de truita del Pirineu, crancs de riu, salsa de vi blanc 🐟🍷🍷	20
Trinxat amb verat fumat & cansalada 🐟	16
Garrí cruixent, puré patata & múrgoles amb salsa 🍷🍷	23
Confit d'ànec, puré de moniato & suc de rostit 🍷🍷	19
Suggeriment plat de caça ?	p/m
Lingot de cabrit del Pallars, puré de tubercles & “migas” 🌾🍷	22

• BRASA •

Flors de carxofa & salsa romesco	19
Pop, puré de patata, quinoa & salsa Kalamata	21
Gambes vermelles	22
Peix de temporada (preu segons mercat)	
Mitjana de vaca madurada 1kg	59
1/2kg	29
Entrecot 250g	22
(Patates fregides, pebrots piquillo confitats)	

• POSTRES •

Crema cremada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia d'Arcalís	6
Bola de gelat o sorbet artesà	4
Pastís de formatge	6
Calents (10')	
Cremós de xocolata 70% al forn, gelat de nata	7
“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l'Armagnac	8



• SNACKS •

Boletus or Iberian ham croquette	2
“Aranchini” with spinach & goat cheese	3
Russian scallop salad	9
Josper mussels from Delta del Ebro	9
Guijuelo Iberian ham	18
Crispy bread with tomato	5
Cured Angus beef “cecina” by Miguel Vergara	18

• STARTERS •

Soup or cream of the day	8
“Cal Boté” foal steak tartare, brioche & foie	17
Crunchy “Tou” cheese, vegetables, roasted pinuts	12
XL Roast cannelloni	16
Picanha carpaccio of aged beef Okelan	22
Tuna belly salad, Cantabrian anchovies & roast peppers	15
Foie micuit, with figs & ratafia 60gr	19
110gr	29
Snails “a la llauna” 500g, alioli & vinaigrett	18

• RICE •

Suggestion of the day, BBQ Josper touch	18
Creamy or dry seafoo	19
Mushrooms risotto, Sort “Serrat” cheese & pine nuts	16
Lobster bisque	*24
“Senyoret” seafood	*20
Mountain (“confitat”, mushrooms, snails, artichoke)	*19
Black cuttlefish, red prawns, katsuobushi & alioli	*19

• SEA & LAND •

Pyrenean trout filet, crayfish, white wine sauce	20
Crashed potato & cabbage, smoked mackerel, crispy bacon	16
Crispy suckling pig, mashed potatoes & mushrooms sauce	23
Duck confit, sweet potato purée & jus	19
Suggestion meat hunting	p/m
Pallars goat lingot, tuber puree & “migas”	22

• BBQ •

Artichoke flowers & romesco sauce	19
Octopus, mashed potato, quinoa & kalamata sauce	21
Premium red prawns	22
Seasonal fish	(price according to market)
Prime rib steak (35 days) 1kg	59
1/2kg	29
Entrecôte 250g	22
(French fries, candied piquillo peppers)	

• POSTRES •

Madagascar vanilla “crème brûlée”	5
Arcalis ratafia tiramisú	6
Scoop of ice cream or artisan sorbet	4
Cheese cake	6
Hot (10’)	
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream	7
Caramelized “torrija” toast & plum ice cream in Armagnac	8



• TAPAS •

Croquette de cèpes ou jambon Ibérique	2
“Aranchini” aux épinards et fromage de chèvre	3
Salade Olivier & Saint-Jacques	9
Moules Jospier	9
Jambon Ibérique de Guijuelo	18
Pain de cristal & tomate	5
Angus “cecina” Miguel Vergara	18

• STARTERS •

Soup or cream of the day	8
“Cal Boté” foal steak tartare, brioche & foie	17
Crunchy “Tou” cheese, vegetables, roasted pinuts	12
XL Roast cannelloni	16
Picanha carpaccio of aged beef Okelan	22
Tuna belly salad, Cantabrian anchovies & roast peppers	15
Foie micuit, with figs & ratafia 60gr	19
110gr	29
Snails “a la llauna” 500g, alioli & vinaigrette	18

• RICE •

Suggestion of the day, BBQ Jospier touch	18
Creamy or dry seafood	19
Mushrooms risotto, Sort “Serrat” cheese & pine nuts	16
Lobster bisque	*24
“Senyoret” seafood	*20
Mountain (“confitat”, mushrooms, snails, artichoke)	*19
Black cuttlefish, red prawns, katsuobushi & alioli	*19

• MER & TERRE •

Filet de truite des Pyrénées, écrevisse, sauce au vin blanc	20
“Trinxat” aux maqueriau fumé & bacon croustillant	16
Confit de canard, purée de patate douce & jus roti	23
Porcelet croustillant, purée de pomme de terre & morilles sauce	19
Assiette suggestion de chasse	p/m
Lingot de chevreau du Pallars, purée de tuberculeux & “migas”	22

• BBQ JOSPER •

Fleurs d'artichauts & sauce romesco	19
Poulpe, purée de pomme de terre, quinoa & sauce Kalamata	21
Crevettes rouges	22
Poisson de saison (prix selon marché)	
Steak de bœuf maturé (35 jours) 1kg	59
1/2kg	29
Entrecôte 250g	22
(Frites, piquillos confits)	

• DESSERTS •

Crème brûlée vanille de Madagascar	5
Tiramisu au ratafia Arcalís	6
Boule de glace ou sorbet artisanal	4
Gateau de fromage	6
Chaud (10’)	
Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème	7
Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'Armagnac	8



• PARA PICAR •

Croqueta de boletus o de jamón ibérico	2
“Aranchini” de espinacas & queso de cabra	3
Ensaladilla con zamburiñas	9
Mejillones del Delta del Ebro al Josper	9
Jamón ibérico de Guijuelo	18
Pan de cristal con tomate	5
Cecina Angus Miguel Vergara	18

• ENTRANTES •

Sopa o crema de temporada	8
Steak tartar de potro Cal Boté brioche & foie	17
“Tou dels til·lers” crujiente, escalibada & piñones	12
Canelón de asado XL	16
Carpaccio de picaña de buey madurado Okelan	22
Ventresca, anchoas 00 & pimientos al Josper	15
Foie micuit, con higos & ratafia 60g	19
110g	29
Cargols a la llauna 500g, allioli & vinagreta	18

• ARROZ •

Sugerencia del día, toque brasa	18
Meloso o seco de marisco	19
Cremoso de setas, queso “Serrat” de Sort & piñones	16
Caldoso o meloso de bogavante	*24
Del “senyoret”	*20
De montaña (“confitat”, setas, caracoles, alcachofa)	*19
Negro de sepia, gambas, katsuobushi & alioli	*19

• MAR & TIERRA •

Filete de trucha, cangrejos de río, salsa vino blanco	20
Trinxat con caballa ahumada & panceta	16
Cochinillo crujiente, puré patata & colmenillas en salsa	23
Confit de pato, puré de boniato & jugo de asado	19
Sugerencia carne de caza	p/m
Lingote de cabrito del Pallars, puré de tubérculos & migas	22

• BRASA •

Flores de alcachofa & salsa romesco	19
Pulpo, puré de patata, quinoa & salsa Kalamata	21
Gambas rojas	22
Pescado de temporada	(precio según mercado)
Chuletón de vaca madurada 1kg	59
1/2kg	29
Entrecot 250g	22
(Patatas fritas, pimientos piquillo confitados)	

• POSTRES •

Crema quemada de vainilla de Madagascar	5
Tiramisú de ratafia de Arcalís	6
Bola de helado o sorbete artesano	4
Tarta de queso	6
Calientes (10’)	
Cremoso de chocolate 70% al horno, helado de nata	7
Torrija caramelizada & helado de ciruelas al Armagnac	8

